



Château Roc Du Pin

Sébastien LAVIGNAC

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis gentil.

L'occupation que tu préfères ?

J'aime jouer au rugby et chasser.

Ce que tu aimes dans le vin ?

Son caractère.

Le voyage que tu aimerais faire ?

Découvrir les îles du Cap Vert.

L'histoire de ma famille sur les terres du Château Roc du Pin remonte à plus de cinq générations ! La propriété doit son nom au lieu-dit "le Pin" sur lequel elle se trouve, et à l'imposant rocher posté à côté de notre chai ; comme un dolmen qui traverse les âges, immuable, et balise l'entrée de notre exploitation. Depuis mon arrivée sur la propriété en 2015, j'ai entrepris une restructuration du vignoble : arrachage, replantation, acquisition de vignes, fermage, modernisation du chai, achat de matériels agricoles ; autant d'améliorations qui m'aident aujourd'hui à élaborer un vin constant, de qualité et fidèle à mon terroir. Je pratique l'agriculture biologique sur l'ensemble de mon vignoble depuis 2017 et j'ai obtenu la certification officielle en 2020, dans l'espoir de rendre à la nature la durabilité qu'elle offre à la passion viticole de ma famille depuis toutes ces années !



Château Roc Du Pin

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Village : Salles de Castillon, Castillon La Bataille, Saint Magne de Castillon, Gardegan, Tourtirac

Surface totale du vignoble : 7 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires – 40 ans d'âge moyen - 82 mètres d'altitude

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre / début octobre. Vinification traditionnelle en cuves béton. Levurage le lendemain de la mise en cuve. Remontages en fonction des courbes de fermentation alcoolique. Macération en fin de fermentation alcoolique avant écoulage (environ 10 jours minimum). Écoulage puis fermentation malolactique en cuve. Entretien classique du vin en fonction des dégustations et de son évolution.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La couleur est soutenue, sombre. Le nez intense s'ouvre sur le fruit mûr. La bouche est puissante, charnue. Les arômes de fruits noirs juteux se mélangent à une trame tannique puissante et maîtrisée. L'ensemble est d'un bel équilibre, gourmand.

Accords mets et vins : Joue de bœuf aux carottes, Lapin à la moutarde, Coq au vin

